Entdecken Sie Fjorde und die kulinarischen Seite Norwegens mit Bülent Karani

DIE MYSTISCHE SEITE NORWEGENS: DER TROLLFJORD

Nachdem die bisherigen Fjorde schon für eine besondere Atmosphäre gesorgt haben, erlebte Bülent Karani im Trollfjord noch mal eine besonders magische Atmosphäre. Bei dem Trollfjord handelt es sich um einen engen und eher geheimnisvollen Fjord in den Lofoten-Inseln. Erreichen kann man ihn nur mit kleinen Booten, da der Zugang sehr eng ist. Sowohl das Verborgene als auch die steilen Felswände, die zu der Stille des Fjords beitragen, wird eine geheimnisvolle Atmosphäre geschaffen, die man nicht so leicht wieder vergisst.
Da man nur mit einem kleinen Boot zum Fjord kommt, ist eine Fahrt auf dem Boot unausweichlich. Die Bootsfahrt bleibt Bülent Karani unvergesslich, denn hier konnte er die Schönheit der Lofoten-Inseln hautnah erleben. Auch der Trollfjord ist ein beliebter Ort zum Angeln, das kristallklare Wasser unterstützt diese Aktivität. Und wenn man die Fische nicht selbst angeln möchte, kann man in einem der nahegelegen örtlichen Restaurants leckeren zubereiteten Fisch genießen.

DIE FELSFORMATIONEN DIE KANZEL UND DAS SCHWERT: DER LYSEFJORD

Weniger bekannt für sein Wasser als für seine Felsformation ist der Lysefjord, ein weiterer einzigartiger Fjord. Vor allem die Preikestolen, auch die Kanzel genannt, machen den Ort so bekannt. Dabei handelt es sich um eine Felsplattform, die sich über 604 Meter über dem Fjord befindet und somit einzigartige Ausblicke über die Landschaft bietet, der Bülent Karani sehr begeisterte. Ein Besuch des Lysefjord kann mit einer schönen Wanderung dorthin kombiniert werden, an deren Ende die Aussicht eine großartige Belohnung ist.
Auch der Kjeragbolten ist ein beliebtes Wander- und vor allem Foto-Ziel. Hierbei handelt es sich um einen riesigen Felsbrocken, der zwischen zwei Felswänden eingeklemmt ist. Mutige Personen können auf den Kjeragbolten klettern und sich auf diesem schwindelerregenden Aussichtspunkt fotografieren lassen.

DIE KULINARISCHEN GENÜSSE NORWEGENS: VON FISCH BIS ELCH

Wie auf allen seinen Reisen probiert sich Bülent Karani gerne durch die örtlichen Küchen. Während Bülent Karani in Azerbaycan vor allem das Reisgericht Plov gefallen hat, sind es hier die Fischgerichte, die es ihm angetan haben. Norwegen ist bekannt für seine frischen Meeresgerichte, vor allem Lachs und Kabeljau. Auch Stockfisch ist sehr empfehlenswert, dieser getrockneten Fische gehört auch zu einem norwegischen Nationalgericht. Für etwas experimentellere Personen gibt es hier sogar die Möglichkeit, Elchfleisch zu probieren.